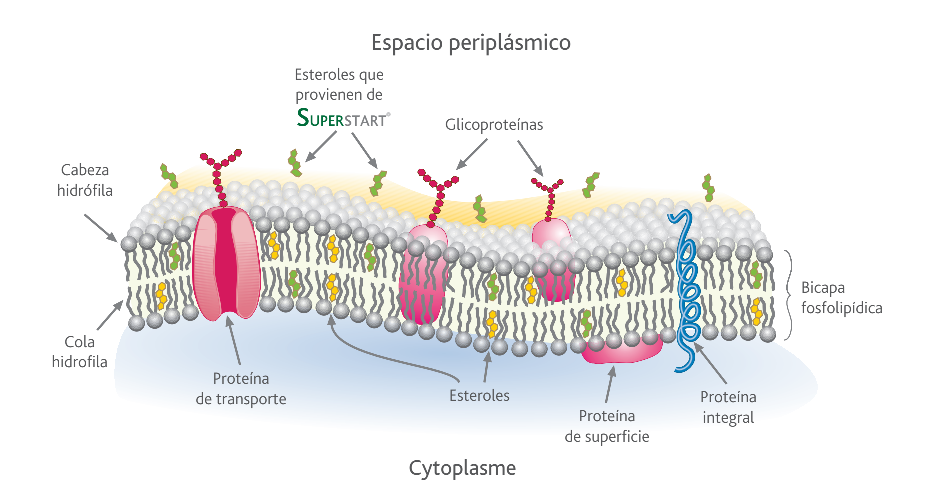
SUPERSTART® Rouge

Preparador de levaduras de empleo en el agua de rehidratación de las LSA. Patente F 2.736.651

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo en el marco legal vigente para la Enología.
Sin OGM. Conforme a la Reglamentación CE nº 606/2009.

ESPECIFICIDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

Preparación específica a base de levaduras inactivas seleccionadas, naturalmente rica en vitaminas, minerales, ácidos grasos y esteroles, especialmente en ergosterol. **SUPERSTART® ROUGE** aporta, durante la rehidratación de la levadura, los elementos esenciales (esteroles) que constituyen la membrana, y garantiza de esta forma, una buena fluidez de membrana, resistencia al alcohol y un buen funcionamiento de los transportadores de azúcares hasta la última generación de levaduras.



MODELO DEL MOSAICO FLUIDO

Gracias a su formulación rica en esteroles, **SUPERSTART® ROUGE** permite aumentar la resistencia de las levaduras a un alto grado alcohólico volumétrico (GAV) y en el caso de fermentaciones a temperaturas elevadas, para un final de FA limpio y neto.

SUPERSTART® ROUGE mejora la viabilidad y el metabolismo general de la levadura, de forma que:

- Aumenta significativamente la resistencia al etanol.
- Limita la producción de acidez volátil (hasta un 50% en condiciones difíciles).
- Limita la producción de compuestos azufrados negativos (H_2S).
- Facilita la activación de la fermentación maloláctica.
- Refuerza la eficacia del pie de cuba.



CARACTERISTICAS FISICAS

Aspecto .... polvo

Densidad aparente .... 600 g/L aprox.

Color .... beige

ANALISIS QUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS

Humedad .... < 6 %

Nitrógeno total.. 7 % aprox.

Materias protéicas.. 45 % aprox.

Materia glucídicas totales.................................. 35 % aprox.

Materias minerales... 6 % aprox.

Esporas de *clostridium* /g.................................... < 10

Salmonelas/25g.. ausencia

E. coli/g .... ausencia

Staphylococcus aureus/g .... ausencia

Pseudomonas Aeruglnosa/g .... ausencia

Arsénico.. < 1 ppm

Plomo.. < 1 ppm

Mercurio .... < 1 ppm

PROTOCOLO DE USO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

A incorporar directamente en el agua de rehidratación de levaduras. No utilizar directamente en el depósito **SUPERSTART® ROUGE** ya que podría ser absorbido por la flora indígena o fijada por ciertos constituyentes.

DOSIS DE EMPLEO

20 - 30 g/hL de mosto a fermentar en el agua de rehidratación de las LSA.

Para la levadura como para el pie de cuba en caso de parada de fermentación.

MODO DE EMPLEO

No utilizar bolsas abiertas o que no hayan mantenido el vacío.

Utilizar un recipiente limpio e inerte. Disolver la cantidad total de **SUPERSTART® ROUGE** necesaria para el depósito a fermentar en 20 veces su peso en agua a 37°C. Mezclar bien, y luego introducir las LSA. Proseguir con el protocolo habitual de rehidratación de las LSA (remitirse al envase de la levadura).

CONSERVACIÓN

- Conservar alejado del suelo y en el embalaje de origen a temperatura moderada en un lugar seco y susceptible de no transmitir malos olores.
- Fecha de consumo preferente: 3 años después del envasado (envase no abierto).

ENVASES

Bolsa de 1kg - Caja de 10 kg.

Saco de 5kg - Caja 10 kg.

AS-ME-17.04.13 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.





